ZANUSSI

Einbau-Herd mit Gas-Kochmulde

ZHM 834

Bedienungs- und Einbauanweisungen

DE AT

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und wichtige Hinweise - Einbau-Herd	3
Gerätebeschreibung	5
Gas-Kochmulde	6
Elektro-Backofen	8
Erst-Installation	9
Praktische Tipps	10
Back- und Brattabelle	12
Pflege und Wartung	14
Wass etwas falsch läuft	17
Kundendienst	18
Technische Daten	19
Montageanleitung	20
Gasanschluss	21
Herdeinbau	22
Kochmuldeneinbau	23
Elektroanschluss	25
Anpassung an die verschiedenen Gasarten	26

⚠ Warnungen und wichtige Hinweise - Einbau-Herd

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.
Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- **Beim Gebrauch einer Kochmulde mit Gasbetrieb entsteht in Raum, in welchem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muß entweder über natürliche Öffnungen belüftet werden oder es muß eine Abzughaube installiert werden, dren Rohr direkt ins Freie führt.**
- **Bei intensive oder länger andauernden Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftungsöffnung nötig werden. Durch das Öffnen eines Fensters oder durch das Anbringen eines leistungsstärkeren Dunstabzuges kann der mechanische Abzug verstärkt werden.**
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heiz-körper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.

- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampf-strahlreiniger gereinigt werden.
- Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an Ein-Phase an 230 V hergestellt.

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

Sicherheitsanweisung

Schritt-für-Schritt-Anweisung

Ratschläge

HERSTELLER:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI' (Italien)

Kindersicherheit

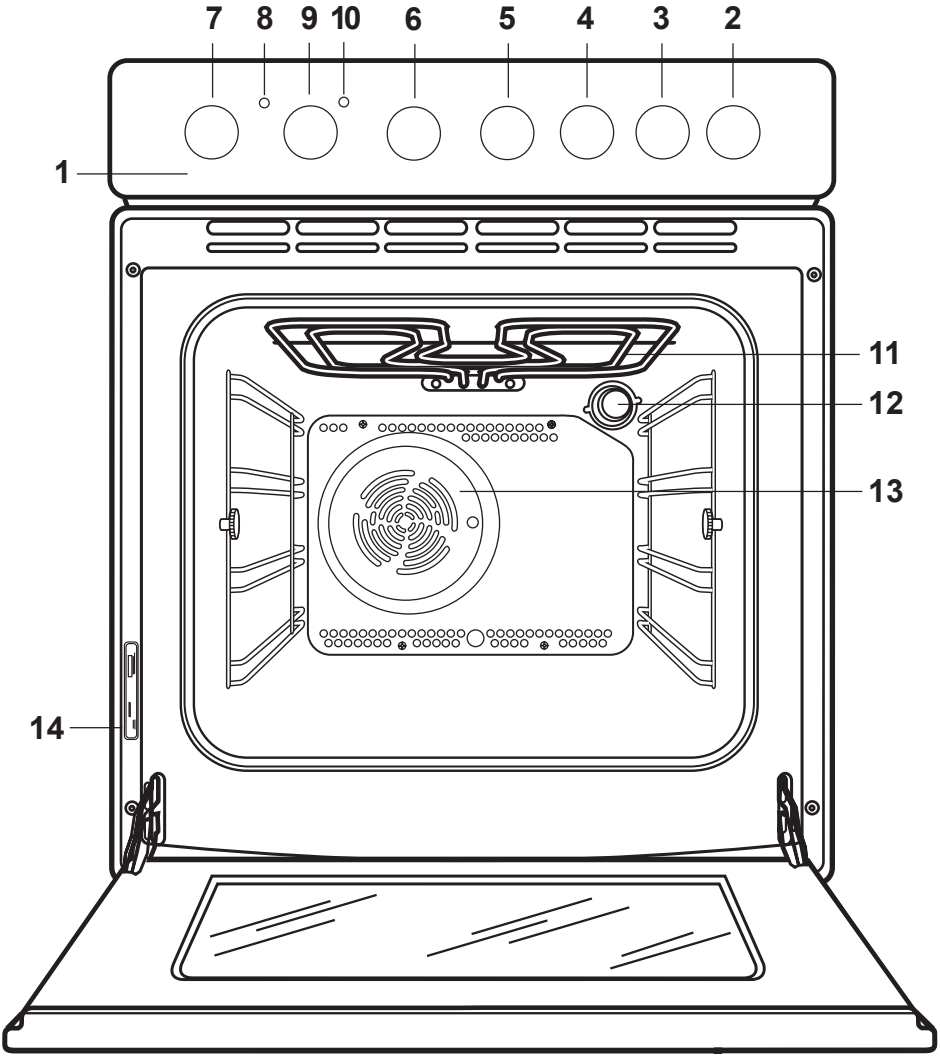
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/ oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Kochstelle hinten rechts
3. Knebel für Kochstelle vorne rechts
4. Knebel für Kochstelle vorne links
5. Knebel für Kochstelle hinten links
6. Schaltuhr-Knebel
7. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
8. Thermostat-Kontrollampe
9. Knebel für Backofen-Wähler
10. Betriebskontrollampe
11. Grill
12. Backofen-Lampe
13. Backofen-Ventilator
14. Typenschild

Gas-Kochmulde

Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

Die Wahlschalter (Abb. 1) können in drei verschiendene Stellungen gedreht werden :

- ● keine Gaszufuhr
- maximale Gaszufuhr
- minimale Gaszufuhr

Entzüden der Gasbrenner

Der Brenner wird eingenschaltet, bevor man Töpfe oder Pfannen aufsetzt.

Drücken Sie den Drehknopf für die entsprechende Kochstelle nach unten und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn zum Symbol “maximale Zufuhr”.
Halten Sie nach Entzünden der Flamme den Drehknopf noch für etwa 5 Sekunden gedrückt; diese Zeit ist nötig, um das “Thermoelement” (Abb. 2 - D) zu erwärmen und das Sicherheitsventil auszuschalten, das andernfalls die Gaszufuhr unterbrechen würde. Kontrollieren Sie sodann, ob die Flamme gleichmäßig ist, und drehen den Drehknopf auf die gewünschte Stärke.
Sollte sich der Brenner trotz mehrmalingen Versuchs nicht entzünden lassen, so vergewissern Sie sich daß der Flammenverteilerring (Abb. 2 - B) und die Brennenkappe (Abb. 2 - A) richtig aufliegen.
Drehen Sie zur Unterbrechung der Gaszufuhr den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "●".

- **Drehen Sie die Flamme immer zurück oder löschen Sie sie, bevor Sie die Gefäße von den Kochstellen nehmen.**

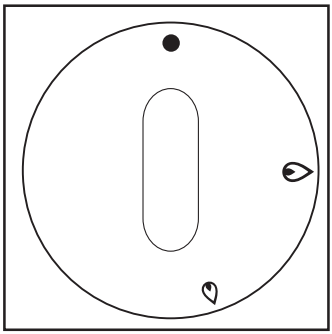


Abb. 1

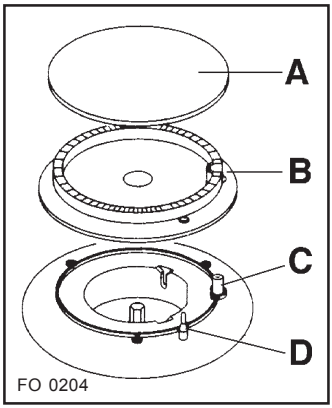


Abb. 2

Damit die Flamme optimal ausgenutzt wird, sollten Töpfe verwendet werden, deren Durchmesser zu dem der Brenner paßt. Die Flamme soll nicht über den Rand des Töpfes hinausgehen.

Tabelle mit den Mindest- und Höchstdurchmessern der Töpfe auf den einzelnen Brennern

Brenner	**Mindest-durch-messern**	**Höchst-durch-messern**
Starkbrenner	180 mm	260 mm
Normalbrenner	120 mm	220 mm
Hilfsbrenner	80 mm	160 mm

Weiters sollte, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit reduziert werden, daß sie den Kochvorgang gerade noch aufrechterhält.

Benutzen Sie nur Gefäße mit ebenem Boden.

Wenn Sie Fett oder Öl verwenden, dürfen Sie es wahrend des Kochvorgangs nicht aus den Augen lassen, da es sich bei Erhitzen entzünden kann.

Elektro-Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 4) kann die geei-gnetste Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 3) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

0 Backofen ausgeschalten

Backofen-Innenbeleuchtung

Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Oberhitze

Unterhitze

Grill

Doppelgrill

Heissluftbetrieb

Auftauen

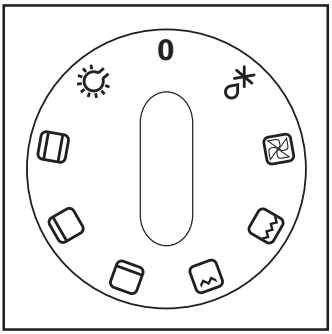


Abb. 3

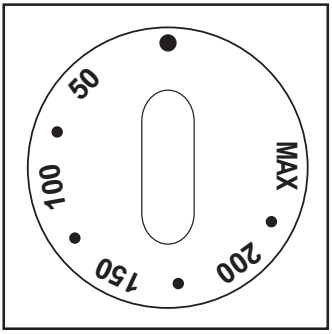


Abb. 4

Ober-und Unterhitze

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Unterhitze

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Oberhitze

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Grill

1. Wahlschalter-Knebel auf oder drehen,
2. dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Heissluftbetrieb

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen,
2. dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

1. Wahlschalter-Knebel auf drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.

Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «●» gedreht werden.

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Schaltuhr

Den Drehschalter (Abb. 5) nach rechts bis zur Stellung “90 Minuten” drehen. Anschließend denselben nach links drehen und auf die entsprechende Kochzeit schalten. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit schaltet die Programmiereinheit den Ofen ab. Zugleich ertont ein Signal, das dann automatisch aufhort.

Fur den manuellen Betrieb den Drehschalter nach links drehen, bis das “Hand”-Symbol fl mit dem Zeichen zusammenfallt.

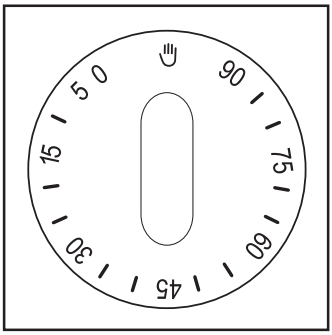


Abb. 5

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. die Kochmulde eingeschaltet sind.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

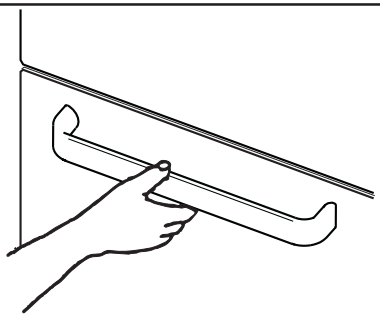
Erst-Installation

Nach der Installation des Backofens:

1. den Temperaturregler-Knopf auf “MAX”;
2. den Backofen-Funktionswähler auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen ();
3. den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
4. dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.

Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.



Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken.

Praktische Tipps

Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Dieser Ofen ist mit einem exklusiven Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich in Umlauf bringt.
Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Speisen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann.
Das ist normal.
Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.

Ober- und Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Heißluft- und Gebäckbetrieb

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion). Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit zum Braten oder Braten und Backen gleichzeitig auf mehreren Ebenen ohne Geschmacksänderung (Abb. 6).
Gebäckbetrieb eignet sich um Kuchen, Kleingebäck und Brötchen zu backen.

Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen. Heisslufbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.
Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.
Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4. Einschiebeleiste, also dicht unter den Grill geschoben.
Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.
Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Während des Backofenbetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

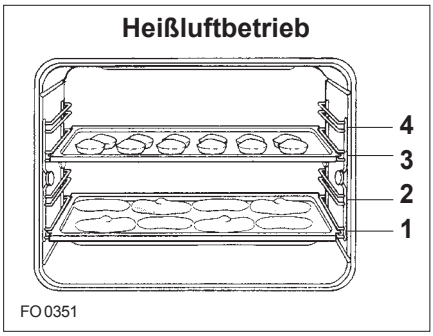


Abb. 6

Ratschläge

Zum Backen:
Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200 °C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 6).
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:
Nicht weniger als 1 Kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrokknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-220 °C) gebraten werden.
Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C). Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.
Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.
Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.
Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.
Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kon-densbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Vorsicht!
Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten-und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.
Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch-bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.
Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Back- und Brattabelle

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Ober- und Unterhitze sowie Heißluft

Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit in minuten	NOTIZEN
		Ebene	temp. °C	Ebene	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinshaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-535	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Herkömmliches Grillen

ART DER SPEISE	Menge		Grill -		Kochzeit in Minuten	
	Stücke	Gr.	Ebene 4 3 2 1	temp. °C	1 Seite	2 Seite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	max	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	max	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	max	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Hähnchenbrürste	4	400	3	max	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	max	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	max	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	max	5-7	
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepaßt werden.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbe-dingt spannungslos machen.
Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Geräte in Edelstahl oder Aluminium
Wir empfehlen, die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm zu reinigen und hinterher mit einem weichen Tuch zu trocknen. Verwenden Sie keine scheuernde Gegenstände, Säure oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche schädigen können. Reinigen Sie die Blende mit der gleichen Sorgfalt.

Reinigung der Backofentür

Um die Backofentür besser reinigen zu können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen.

☞Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1) öffnen Sie die Tür vollständig;
2) drehen Sie die Hebel, welche sich an der Scharnieren befinden und drehen Sie sie vollständig in Richtung Tür (Abb. 7, Abb. 8);
3) schließen Sie die Tür, bis sie die Hebel berührt und drücken Sie zuletzt die Tür so, als ob Sie sie schließen vollten und ziehen Sie sie dabei nach außen weg (Abb. 9);
4) legen Sie die Tür auf eine waagrechte Fläche.

Nach der Reinigung die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wieder eingesetzt.

Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

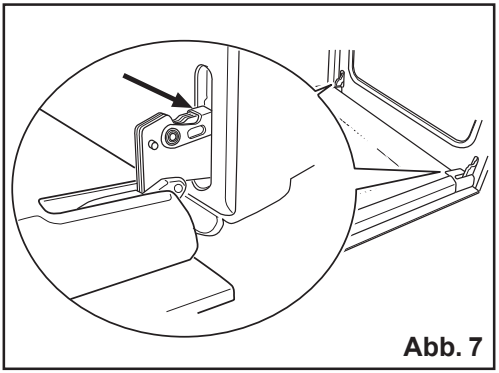


Abb. 7

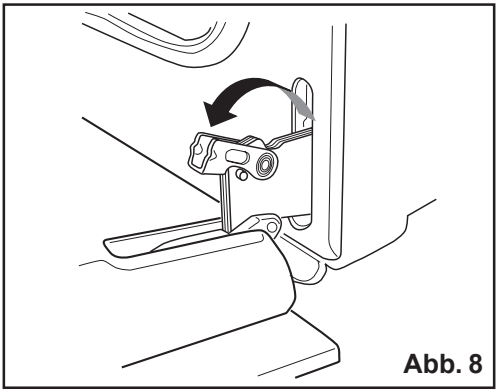


Abb. 8

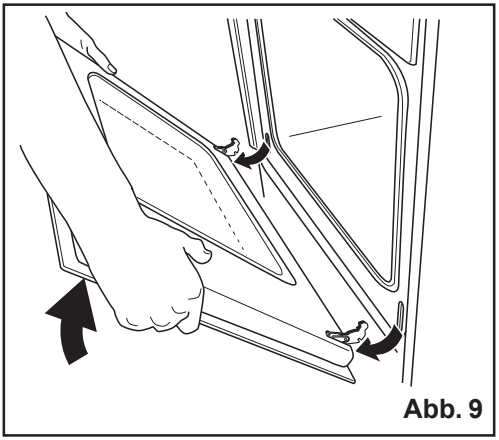


Abb. 9

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb. 10), defekte Glühlampe austauschen. Glühlampe: 15 W / 25 W, 230 V, 50 Hz, (300°C), E14.
Glaskappe wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

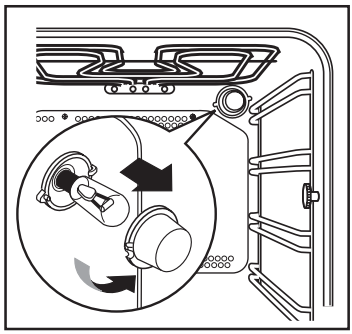


Abb. 10

Grill-Heizkörper

Einige Modelle sind mit einer abklappbaren oberen Beheizung ausgestattet.

Sicherstellen, daß die Stromzufuhr abgeschaltet wird, bevor diese Aktion durchgeführt wird.

Zur leichten Reinigung des Backofens-Innenraumes kann die obere Beheizung (Oberhitze und Grill) nach unten abgeklappt werden.

- Hierfür die Rändelschrauben (siehe Abb. 11) herausdrehen. Dazu evtl.einen Schraubendreher verwenden.
- Die Beheizung nach unten abklappen.
- Nun kann die Oberseite des Backofens leicht gereinigt werden. Danach die Beheizung nach oben klappen und Rändelschrauben wieder eindrehen.

Beheizung nochmals auf festen Sitz überprüfen.

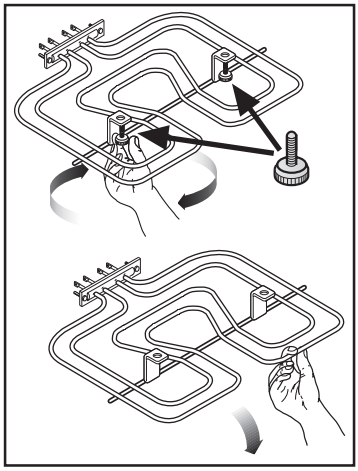


Abb. 11

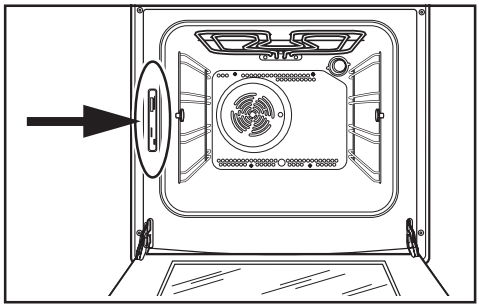
Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Electrolux Service-Centers folgendes überprüfen:

PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆Prüfen, ob der Backofen auf manueller Betrieb steht und die Schalterknebel auf einer Funktion und einer Temperatur stehen. *oder* ◆Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆ Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen. *oder* ◆Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. *oder* ◆Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Electrolux Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung auf dieser Gebrauchsanweisung, montieren.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Ratschläge zum Backofen-Gebrauch“.
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab.	◆Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikations-nummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.



Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind, finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

Electrolux
Distriparts

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Backofen

Höhe	mm 335
Breite	mm 395
Tiefe	mm 400
Nutzinhalt	l 53

Heizleistung (W)

Kochmulde

Starkbrenner	3000 W
Normalbrenner	2000 W
Hilfsbrenner	1000 W
Gas-Kategorie	II2ELL3B/P-DE
	II2H3B/P-AT
Geräterinstellung	Erdgas "E"/"H"-20 mbar
Geräteklasse	3
Gasanschußstüch	G 1/2"

Backofen

Backofen-Lampe	25 W
Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Ober- und Unterhitze	1800 W
Infrarot-Grill	1650 W
Doppelgrill	2450 W
Heißluft-Beheizung	2000 W
Lüfterrad	30 W
Gesamtanschlusswert	2500 W
Backofen-Thermostat	50°C - 230°C

Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **90/396** (Gas-Richtlinie)
- **93/68** (algemeine Richtlinie); und weitere Änderungen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Der Abstand zwischen Gaskochstellen und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Diese Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel (unter Einhaltung des Abstandes 100 mm - Abb. 13) und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden (Abb. 13).
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

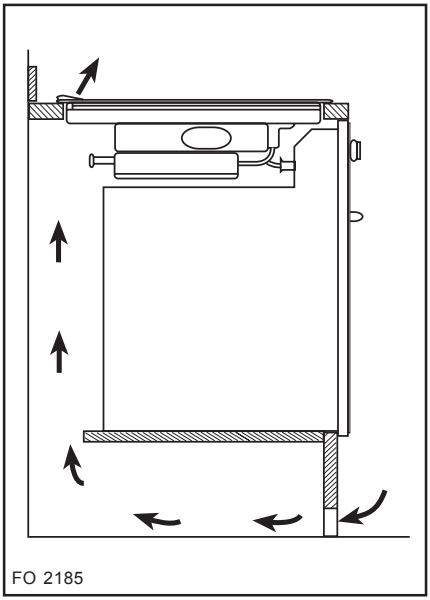


Abb. 12

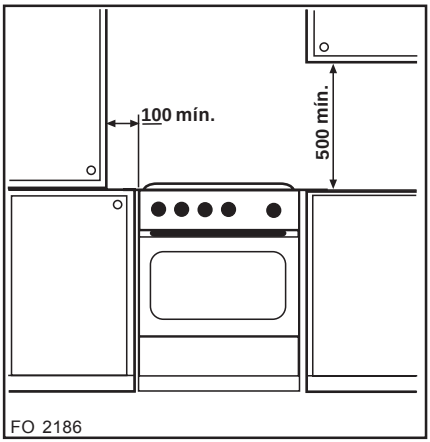


Abb. 13

Gasanschluss

Wichtige Hinweise

- Der Anschluss des Gasherdes darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur gemäß den geltenden Normen durchgeführt werden.
- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit einem Gasanschluss R 1/2" ausgestaltet (Abb. 14). Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muss rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Herdes angebracht werden.
- Bei Verwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, dass dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen geführt wird.

Wichtig:

Nach dem Anschluss des Herdes die Anschlussverbindungen einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

Kochmuldenausschnitt

Der Kochmuldenausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte wird von der Vorderkante des Einbau-Korpus (ohne Tür) aus gerechnet.

  Beginn: Kante minus 10 mm (Toleranz +/ - 3 mm). Der Ausschnitt muss an der Mitte des Einbauschrankes ausgerichtet werden (Abb. 15 - Abb. 16).
- Der Ausschnitt sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

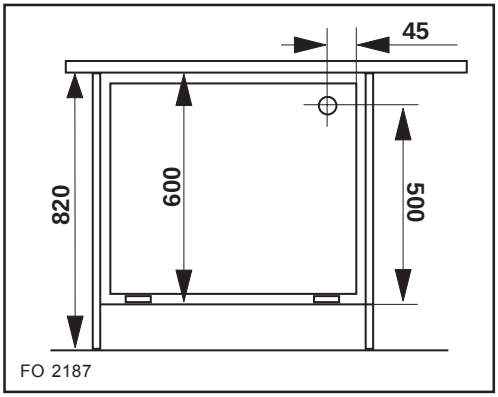


Abb. 14

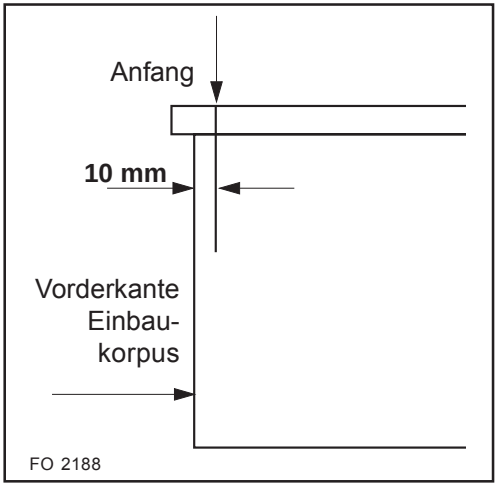


Abb. 15

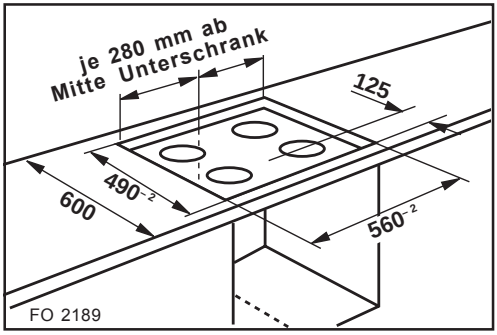


Abb. 16

Herdeinbau

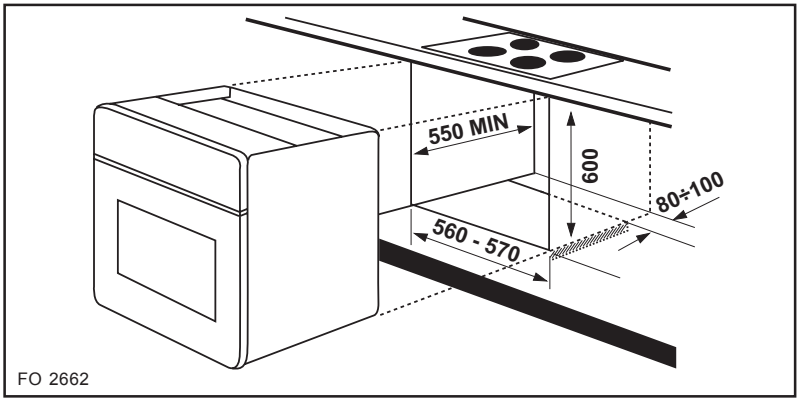


Abb. 17

Einbauschrank

- Die Einbauöffnung im Schrank muss den üblichen Maßen entsprechen (Abb. 17). Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.
- Für den Gasschlauch und die Elektroleitung sind Ausschnitte in der hinteren Seitenwand erforderlich. Falls eine Möbelrückwand vorhanden ist, muss an dieser ein Ausschnitt von ca. 200 x 300 mm zur Belüftung eingebracht werden.

Backofen mit Gaskochstellen in den Einbauschrank einsetzen

- Der Einbaubackofen wird mit den werkseitig darüber provisorisch eingebauten Brennerträger komplett in den Einbauschrank eingeschoben. Erst nach dem Einsetzen des Backofens wird der Brennerträger gelöst und in dem darüber befindlichen Kochmuldenausschnitt montiert (siehe nachfolgendes Kapitel).
- Den Einbaubackofen nach dem Einsetzen mittig zum Muldenausschnitt ausrichten und die Befestigung mit den mitgelieferten vier Schrauben erst nach dem Einbau der Kochmulde vornehmen.

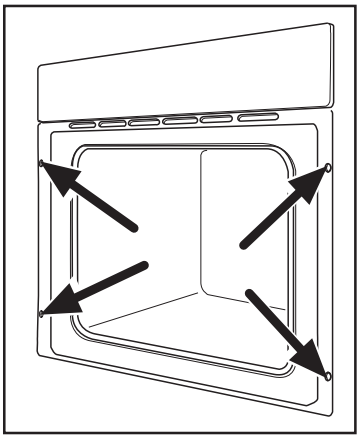


Abb. 18

- Backofentür öffnen und den Backofen jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen (Abb. 18).

Hinweis

Die elektrische Anschlussleitung und der Gasschlauch dürfen nicht an der Geräterückwand anliegen.

Kochmuldeneinbau

Der Brennerträger wird komplett mit allen Armaturen zusammengebaut geliefert und ist für den Transport auf der Oberseite des Einbaubackofens eingesetzt und festgeschraubt.

Vorgensweise

- Zwei Schrauben an den Blechwinkeln des Brennerträgers herausschrauben und Brennerträger nach oben durch den Muldenausschnitt anheben (Abb. 19). Schrauben bei **A** lockern und Blechwinkel nach außen ziehen. Brennerträger in den Muldenausschnitt einlegen, seitlich vermitteln und zur richtig positionierten Kochmulde ausrichten.

Um einen Schaden an den Gasleitungen zu vermeiden, darf der Gasbrennersatz nicht die Höhe von 80 mm überschreiten (Abb. 20).

- Vor dem Befestigen des Brennerträgers mit den Schrauben **B** sollte geprüft werden, ob die Kochmulde einwandfrei aufgelegt werden kann und die einzelnen Gasbrenner mit Zündkerze und Thermofühler mittig in den dazugehörigen Öffnungen liegen. Falls notwendig eine Feinjustage des Brennerträgers vornehmen .
- Die Blechwinkel bei **B** mit den Schrauben hat im Zubehörpacket versorgt am Arbeitsplattenausschnitt befestigen. Die Schrauben bei **A** festziehen.

Wichtig! Bevor Sie Kochmulde installieren, ist eine Dichtheitsprüfung notwendig: Gashähne, Gasleitungen und Gasbrenner müssen überprüft werden.

- bringen Sie die dafür vorgesehene mitgelieferte hermetische Dichtung am Rand des Einlasses entfernt an (wie in Abb. 21 gezeigt), wobei darauf zu achten ist, daß die Enden genau aufeinanderpassen und sich nicht überlappen.

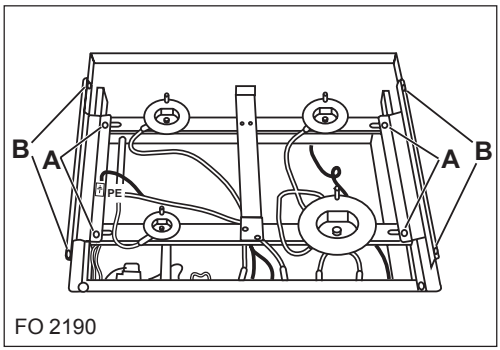


Abb. 19

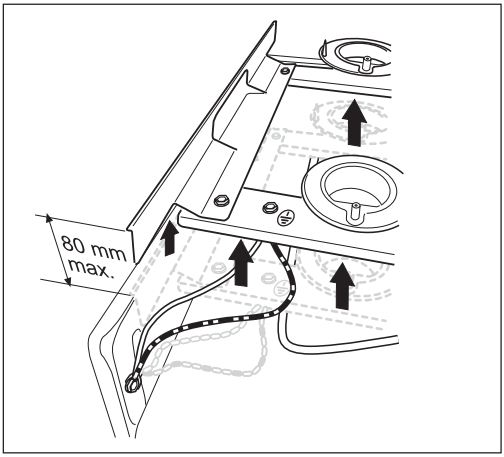


Abb. 20

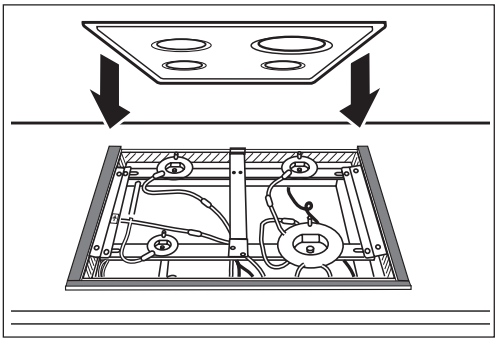


Abb. 21

- Die Schutzleiterverbindung zwischen Kochmulde und Backofen erfolgt mit der grün/gelben Leitung an der Backofenoberseite. Die Steckfahne für den Flachstecker befindet sich an der Kochmuldenunterseite (mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnet - Abb 22).
- Edelstahl Kochmulde: die Kochmulde auflegen und an jeder Brennerstelle mit zwei Schrauben befestigen (Abb. 23 - numm. 1).
- Emailliert Kochmulde : die Kochmulde auflegen und an jeder Brennerstelle mit zwei Schrauben und vier Scheiben befestigen (Abb. 23 - numm. 1, 2 und 3).

Keinen Akkuschrauber verwenden, um Schäden am Brenner und der Kochmulde zu vermeiden, sondern einen einwandfreien Kreuzschlitz-Schraubendreher.

- Brennerkopf und -/deckel auf die zugehörigen Brennerstellen auflegen. Rippenrost auflegen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Wichtig!

Für den Einbau der Kochmulde in einem Granitarbeitsplatte, um den Brennerträger zu befestigen die ensprechenden Befestigungswinkeln an den vier Löcher "**C**" schrauben (Abb. 24).

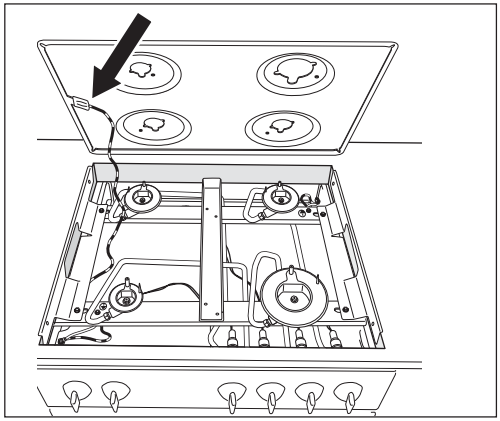
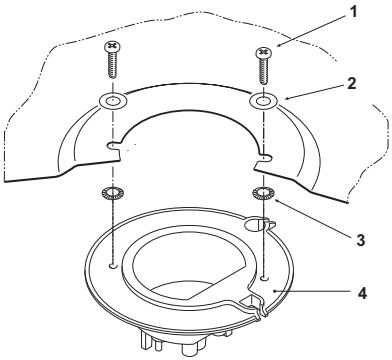


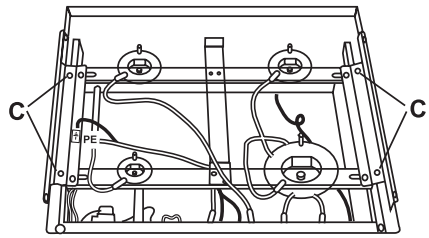
Abb. 22

FO 2570

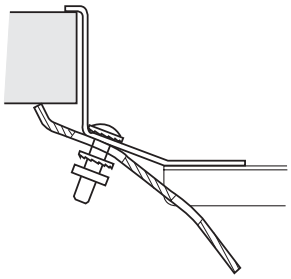


1 - Schraube
2 - Scheibe
3 - Scheibe
4 - Brennerstelle

Abb. 23



FO 2202



FO 2203

Abb. 24

Elektroanchluss

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Klemmenblock

Der Backofen ist mit einem leicht zugängigen Klemmenblock ausgerüstet, der ausgelegt ist für den Betrieb an einer Einphasen-Stromversorgung von 230 V (Abb. 25).

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab für den Fall, daß den Sicherheits-Maßnahmen nicht entsprochen wurde.

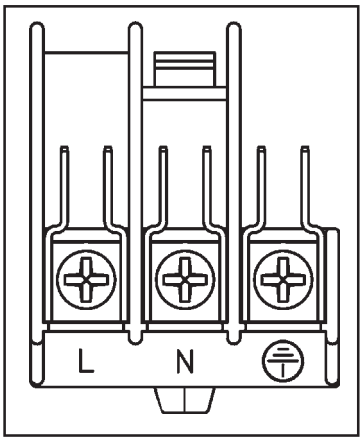


Abb. 25

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Auswechseln der brennerdüsen

- Zuerst die Roste entfernen.
- Danach die Abschlußkappen und die Flammenverteiler von den Brennen abnehmen.
- Schrauben Sie mit einer 7-er Steckschlüssel die Düsen (Abb. 26) auf, nehmen sie ab und ersetzen sie durch solche, die für den entsprechenden Gastyp vorgesehen sind (siehe Tabelle 2).
- Bringen Sie die Teile wieder an, indem Sie die beschriebenen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen.
- Ersetzen Sie sodann die Eichplakette (in der Nähe des Anschlusses für die Gasversorgung) durch die mit dem neuen Gastyp. Diese finden Sie im Beutel mit den gelieferten Düsen.

Sollte der Gasdruck nicht mit dem vorgesehenen Druck übereinstimmen (oder schwanken), so müssen Sie am Zufuhrrohrstutzen einen passenden Druckregler vorschalten.

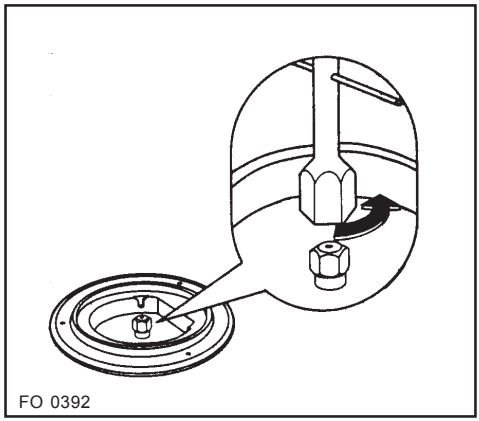


Abb. 26

Tabelle 1 : Durchmesser des By-pass

Brenner	Ø By-pass in Hunderstel
Hilfsbrenner	23
Normalbrenner	28
Starkbrenner	35

Tabelle 2 : Brennerdüsen

Gas Typ	Brenner	Düsen 1/100 mm	Voll Wärme-leistung (kW)	Wärme-leistung in		Klein Wärme-leistung (kW)	Nenndruck (mbar)
				m³/h	g/h		
Erd-gas "E"/"H"	Hilfsbrenner	70	1,00	0,095	-	0,33	20
	Normalbrenner	96	2,00	0,190	-	0,45	
	Starkbrenner	119	3,00	0,286	-	0,65	
Erd-gas "LL"	Hilfsbrenner	74	1,00	0,111	-	0,33	20
	Normalbrenner	106	2,00	0,221	-	0,45	
	Starkbrenner	133	3,00	0,332	-	0,65	
Flüssi-gas	Hilfsbrenner	43	1,00	-	73	0,33	50
	Normalbrenner	60	2,00	-	145	0,45	
	Starkbrenner	75	3,00	-	218	0,65	

Einstellung des Minimums

Gehen Sie zur Einstellung des Minimums wie folgt vor:

- Zünden Sie den Brenner an, wie beschrieben.
- Bringen Sie den Gashahn in die Position kleinste Flamme.
- Ziehen Sie die Drehknöpfe heraus.
- Betätigen Sie die Bypassnadel (siehe Abb. 27).
  Beim Wechsel von Erdgas G20/ G25.1 auf Flüssiggas (G30) — Die Düse vollständig einschrauben.

  Beim Wechsel von Flüssiggas (G30) auf Erdgas G20 — Die Düse weniger als eine Halbdrehung weit aufschrauben.

  Beim Wechsel von Flüssiggas (G30) auf Erdgas G25.1 — Die Düse weniger als drei Vierteldrehung weit aufschrauben.
- Überprüfen Sie schließlich, ob die Flamme erlischt, wenn Sie den Hahn schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe drehen.

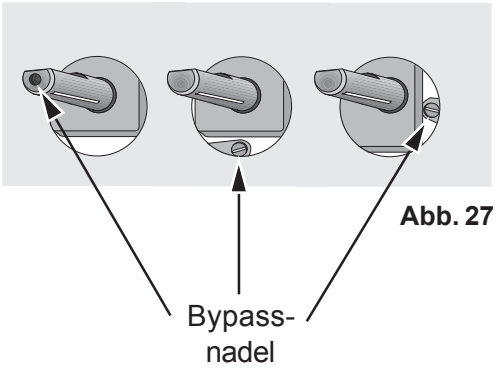


Abb. 27

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZHM 834
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
6	Consumo de energía Función de calentamiento: - Calentamiento convencional	Energiforbrug Opvarmningsfunktion: - Traditionel opvarmning	Energieverbrauch Beheizung: - Konventionelle Beheizung	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης - Συμβατική	Energy consumption Heating function: - Conventional	Consommation d'énergie Fonction chauffage: - Classique	Consumo di energia Funzione di riscaldamento: - Convezione naturale	Energieverbruik Verhittingsfunctie: - Conventioneel	Consumo de energia Função de aquecimento: - Convencional	Energiförbrukning Värmningsfunktion: - Konventionell värmning	Energiankulutus Kuumennusta pa: - Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53,0
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
10	Tiempo de cocción con carga normal: - Calentamiento convencional	Tilberedningstid ved standardbelastning: - Traditionel opvarmning	Kochzeit bei Standardbeladung: - Konventionelle Beheizung	Χρόνος για υπόψιν παρασκευμένου φορτίου: - Συμβατική	Time to cook standard load: - Conventional	Temps de cuisson en charge normale: - Classique	Tempo necessario per cottura carico normale: - Convezione naturale	Bereidingstijd bij standaardbelasting: - Conventioneel	Tempo de cozedura da carga-padrão: - Convencional	Tillagningstid för en standardlast: - Konventionell värmning	Paistoaika vakiokuormalla: - Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφρασμένη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Θόρυβος (dB (A) αναφ. 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	47

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο οικονομικό / More efficient / Économe

Bassi consumi / Efficient / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

ABCDEFG

Menos eficiente / Høj forbrug / Hoher Verbrauch / Λιγότερο οικονομικό / Less efficient / Peu économe

Alti consumi / Inefficient / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM - Forlì